ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№14 (70) ИЮЛЬ 2009

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

прованская кухня



ISSN 1819-9488
9 771819 948005 09014











Дорогие друзья!

Французы называют прованскую кухню La cuisune du soleil, или «солнечной кухней». Прованс, провинция на юге Франции, действительно почти весь год купается в солнечных лучах. Говорят, что там вообще не бывает плохой погоды, а у жителей никогда не бывает плохого настроения. Поэтому и блюда прованской кухни яркие, радостные.

Прованс прославил Францию потрясающим рыбным супом буйабес, чесночным соусом айоли, приправой из маслин и каперсов тапенад. Рецепты этих кулинарных шедевров мы не раз давали в наших журналах. Для этого номера мы выбрали не такие известные, но не менее вкусные блюда. Очень надеемся, что знакомство с прованской кухней доставит вам много радости.

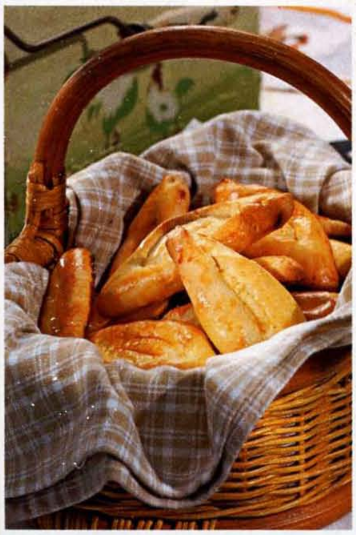
Желаем здоровья и хорошего аппетита!

Ваша редакция





содержание



2 рулетики с прованскими травами
4 томатный суп с раковыми шейками
6 гарбюр
8 баранина по-провански
10 говяжья печенка с красным луком
12 цыпленок с вишневым соусом
14 шашлычки из морепродуктов и черри
16 треска по-марсельски
18 писсаладьер, прованский луковый пирог
20 фугасс, прованский хлеб
22 картофельные туртоны
24 сокка
26 прованское печенье наветт
28 яблочный пирог
30 груши с сыром
31 абрикосы в вине

условные обозначения

вегетарианское питание

блюда, которые подходят для детей

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

легкие рецепты

рецепты средней сложности

рецепты для опытных кулинаров

***** полезный совет

scanned by Reina



рулетики с прованскими травами

Прованские травы (Herbes de Provence) – ароматная смесь из сушеных трав, которая была придумана во Франции, в Провансе, в 1970-х годах. Обычно в эту смесь входит розмарин, душица (майоран), базилик, лавровый лист, тимьян, цветы лаванды и другие травы. Исключительно удачное сочетание дало композицию с неповторимым ароматом и многими кулинарными и лечебными достоинствами. Смесь этих трав содержит большое количество активных веществ, способствующих обонянию и ощущению вкусов, усиливающих аппетит и нормализующих пищеварение. Зелень Прованса часто используется при приготовлении блюд из мяса и рыбы, запеченных под грилем, а также овощных рагу. Смесь можно добавить в блюда до или в течение приготовления, также хорошо настаивать на ней растительное масло, чтобы оно придавало аромат продуктам. Прованские травы также добавляют в салаты и закуски.



Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО НУЖНО:

1	длинный огурец
130 г	творожного сыра **«ТАРТАР с чесноком и травами»**
120 г	ветчины
500 г	небольших помидоров
•	сок 1 лимона
2	зубчика чеснока
3 ст. л.	панировочных сухарей
2 ч. л.	смеси сухих прованских трав
1 ч. л.	оливкового масла
•	соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы вымыть и нарезать тонкими пластинами. Удалить с пластин лишнюю влагу, положив их между двумя слоями бумажных полотенец.

2 Помидоры вымыть, обсушить и разрезать пополам. Небольшую форму для запекания смазать оливковым маслом и разложить на ней помидоры разрезом вверх. Сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу. Посыпать половиной прованских трав.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Очистить чеснок и мелко нарубить. Смешать с панировочными сухарями. Посыпать получившейся смесью томаты и готовить в духовке 15–20 мин.

4 С огурцов снять салфетки. Положить на каждую пластину по 1,5 ст. л. творожного сыра **«ТАРТАР с чесноком и травами»** и свернуть рулетиками. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Разложить закуску на сервировочной тарелке. Посыпать оставшимися прованскими травами.

КСТАТИ

Секрет неповторимого вкуса творожного сыра «ТАРТАР с чесноком и травами» заключается в особенности его производства, при котором свежий чеснок и пряные травы холодным способом аккуратно подмешиваются в воздушную сырную массу. Нежный творожный сыр «ТАРТАР с чесноком и травами» идеально подойдет как для приготовления изысканных закусок, так и для утренних бутербродов.





томатный суп с раковыми шейками

ЧТО НУЖНО:

1 кг	помидоров
100 мл	оливкового масла
1 ст. л.	красного винного уксуса
12	раковых шеек
1	огурец
1	луковица
8	маслин без косточек
2	веточки базилика
1 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец

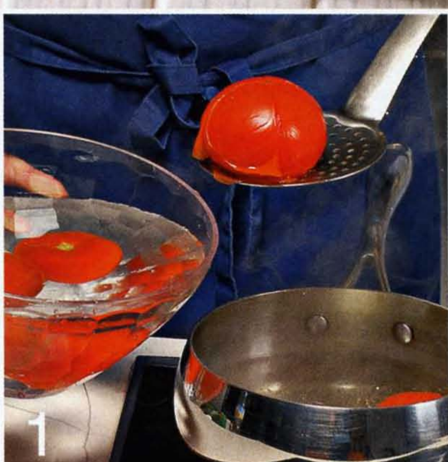
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить их на 30 сек. в кипяток. Затем обдать холодной водой и снять кожицу. Измельчить в блендере помидоры и базилик. Продолжая взбивать, добавить оливковое масло, уксус, перец и соль. Поставить в холодильник.

2 Раков отварить в кипящей подсоленной воде, 4 мин. Дать остыть. Огурец и лук нарезать небольшими кубиками, маслины тонкими кружками.

3 Отрезать раковые шейки и снять с них панцирь. Добавить в суп нарезанные огурец, лук и маслины, перемешать. Разлить суп по тарелкам, положить в центр раковые шейки. Подать с горячим хлебом.







Кулинарные заметки: Бавария

Бавария по праву считается превосходным местом отдыха в любое время года. И причина тому — это не только многочисленные замки и дворцы, потрясающие своей красотой пейзажи и удобные альпийские склоны, но и безграничное гостеприимство и открытость баварцев. Они знают самый верный способ покорения сердец чужеземцев и предлагают поражающее воображение количество аппетитных блюд!

Важно знать:
в помидорах содержится вещество ликопин — антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека.



Интересно, что говядине и мясу птицы баварцы предпочитают свинину, из которой опытный повар может приготовить несколько десятков блюд. Из нее, как правило, и делают баварские колбаски, пользующиеся большой популярностью не только у приезжих, но и у местного населения. При этом почитание определенной разновидности отличает жителей разных городов. Кстати, знаменитые белые колбаски здесь принято есть только до полудня.

Зато в любое время дня предложат брецели — крендели, посыпанные крупными кристаллами соли. Если верить легенде, их необычная форма была придумана по просьбе баварского короля, который поручил булочнику испечь крендель, через который можно трижды увидеть солнце.

К трапезе баварцы подходят так же основательно, как и ко всему остальному в жизни. Они свято чтят свои традиции, например такие: еда непременно должна быть сытной, а порции — большими! Поэтому тем, кто в Баварии впервые, советуют заказывать в ресторанах только половину порции.

Вы можете получить не меньше ярких впечатлений, устроив «баварский» ужин на собственной кухне! Чтобы родные и близкие еще долго обсуждали и хвалили Ваши блюда, добавьте к ним сделанный из созревших на солнце помидоров кетчуп Calve «Баварский» с натуральными специями, зеленым и репчатым луком! Он придаст блюдам приятный аромат и необычный сладковатый вкус.

Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.



Рецепт от Calve: Свинина в маринаде

Необходимые продукты:

- Свинина — 600 г
- Кетчуп Calve «Баварский» — 100 г
- Растительное масло — 50 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль, перец — по вкусу
- Зелень

Способ приготовления:
Для приготовления маринада смешайте кетчуп Calve «Баварский» растительное масло, соль, перец и добавьте толченый чеснок. Свинину разрежьте на порционные куски и залейте маринадом. Оставьте в холодильнике на 1–2 часа. Затем обжарьте мясо на разогретой сковороде вместе с маринадом. Перед подачей украсьте зеленью.





гарбюр

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** белой сухой фасоли
- **0,5** луковицы
- **3** бутона гвоздики
- **1** букет гарни
- **50 г** сырокопченой грудинки
- **0,25** кочана савойской капусты
- **1** морковка
- **1** репа
- **200 г** картофеля
- **1** стебель лука-порея (белая часть)
- **2** зубчика чеснока
- **1** красная луковица
- **1 ст. л.** топленого сала
- **2** копченые куриные ножки
- **50 г** стручковой фасоли
- • соль, перец по вкусу

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белую фасоль промыть, залить водой и оставить на ночь. На следующий день воду слить, фасоль еще раз промыть. В половину очищенной луковицы воткнуть гвоздику.

2 В кастрюлю с фасолью положить лук, букет гарни и корейку. Влить свежую воду, чуть подсолить, накрыть крышкой и варить 45 мин.

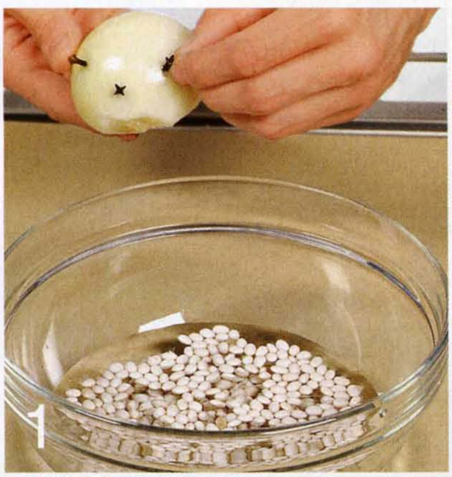
3 Подготовить овощи. Капустные листья промыть, удалить жесткую сердцевину. Листья нарезать тонкой соломкой. Лук-порей вымыть и нарезать полукольцами. Морковь, картофель и репу очистить и нарезать небольшими кусочками. Красную луковицу и чеснок очистить и измельчить.

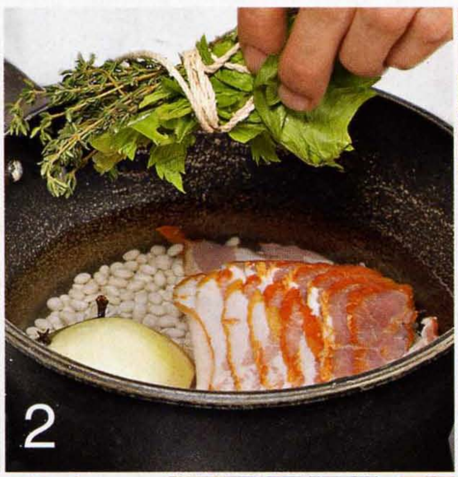
4 Савойскую капусту опустить в кипящую воду на 1,5 мин., затем шумовкой переложить в миску с ледяной водой.

5 Разогреть в сковороде жир. Обжарить в нем чеснок, репчатый лук и лук-порей, 3 мин. Добавить морковь и репу, готовить 4 мин. Переложить овощи в кастрюлю с фасолью, посолить, поперчить, перемешать и варить под крышкой 15 мин.

6 Добавить картофель и капусту и готовить еще 15 мин. Удалить из кастрюли букет гарни и луковицу с гвоздикой. У куриных ножек снять с кости мясо и разобрать его на волокна.
Добавить в суп зеленую фасоль и куриное мясо, готовить 5 мин.

*** Этот суп можно сварить заранее, на следующий день он будет еще вкуснее.**









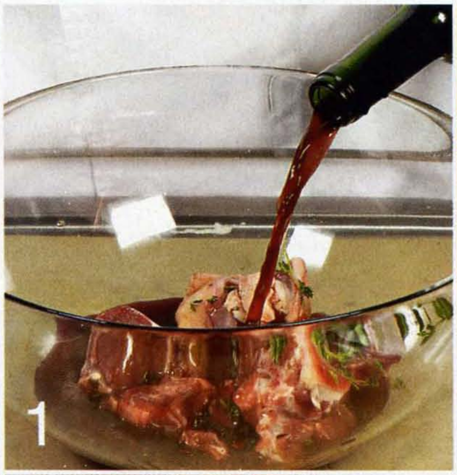






баранина по-провански

Время приготовления: 2 часа 35 мин.
Порций: 4











ЧТО НУЖНО:

- **800 г** бараньей корейки
- **2** стакана красного сухого вина
- **4** картофелины
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** сладкий перец
- **1 ст. л.** томатной пасты
- **150 г** маслин без косточек
- **1** веточка розмарина
- **3** веточки петрушки
- измельченная цедра 1 апельсина
- **1** лавровый лист
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, нарезать крупными кусками, положить в миску и залить красным вином. Добавить раскрошенный лавровый лист, несколько листочков розмарина и оставить на ночь.

2 На следующий день лук, чеснок и картофель очистить. Лук нарезать толстыми полукольцами, картофель крупными кусками, чеснок раздавить. Перец вымыть и крупно нарезать, удалив сердцевину.
Мясо вынуть из маринада и, не обсушивая, обжарить в 1 ст. л. разогретого растительного масла, часто переворачивая, 8 мин. Маринад сохранить.

3 Переложить мясо в кастрюлю. В сковороду, где жарилось мясо, добавить оставшееся масло и обжарить лук, чеснок и перец, 5 мин. Выложить в кастрюлю с мясом.

4 Влить половину маринада, добавить томатную пасту, перемешать и готовить на сильном огне 5 мин.
Влить оставшийся маринад, положить листики розмарина и оливки. Уменьшить огонь, неплотно накрыть крышкой и тушить 1,5 ч.

5 Добавить картофель и готовить еще 20 мин. Переставить в прохладное место и оставить до следующего дня. На следующий день разогреть, добавив апельсиновую цедру и листики петрушки.



говяжья печенка с красным луком

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** говяжьей печенки
- **2** красные луковицы
- **1** небольшая вареная свекла
- **100 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** белого винного уксуса
- **1** лимон
- соль, перец по вкусу

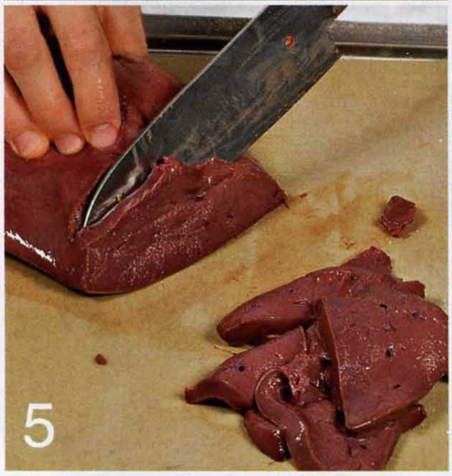
Время приготовления: 1 час
Порций: 4

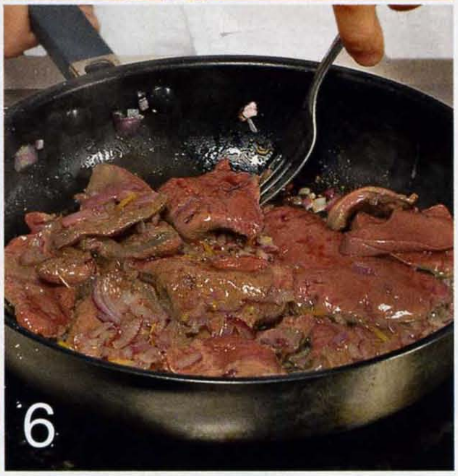












ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, 1 луковицу нарезать тонкими полукольцами и обжарить в 3 ч. л. разогретого сливочного масла на небольшом огне, 20 мин. Посолить, поперчить, влить уксус и готовить, пока объем не уменьшится в 2 раза. Влить 100 мл воды и готовить на среднем огне, пока объем не уменьшится на четверть.

2 Свеклу нарезать небольшими кусочками. Половину измельченной свеклы добавить к луковой смеси, довести до кипения. Снять с огня, дать немного остыть, затем измельчить в блендере в пюре.

3 Вернуть пюре в сотейник, добавить 2/3 оставшегося сливочного масла и оставшуюся свеклу. Довести до кипения, снять с огня и отставить.

4 Оставшуюся луковицу мелко нарезать. С лимона снять мелкой теркой цедру. Обжарить лук и цедру в оставшемся масле, 6 мин.

5 Печенку вымыть, снять тонкую пленку. Нарезать печенку тонкими кусочками, слегка отбить.

6 Посолить, поперчить и обжарить в сковороде с луково-лимонной смесью, по 3 мин. с каждой стороны. Разложить по тарелкам и сразу же подать со свекольно-луковым соусом.



цыпленок с вишневым соусом



ЧТО НУЖНО:

1	цыпленок весом 1,2 кг
2	большие луковицы
10	оливок
1	зубчик чеснока
1 ст. л.	растительного масла
0,5 ч. л.	сухого тимьяна
0,25 ч. л.	черного молотого перца
•	соль
Для соуса:	
200 г	вишен
125 мл	красного сухого вина
100 г	сахара
10	горошин черного перца
2	лавровых листа

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Цыпленка вымыть, обсушить и разрезать на 4 части. Лук очистить и крупно нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске растительное масло, чеснок, тимьян, молотый перец и соль.

2 Натереть получившейся смесью куски цыпленка, положить на противень кожей вверх и поставить в разогретую до 220 °С духовку на 15 мин.

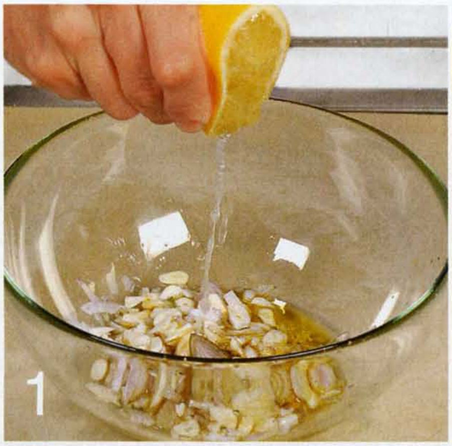
3 Приготовить соус. Вишню вымыть. Сделать на каждой ягоде несколько проколов иголкой. Сложить вишню в кастрюльку.

4 В небольшом сотейнике смешать вино, 100 мл воды и сахар. Довести до кипения и влить кипящий сироп в сотейник с вишней.

5 Добавить горошины перца, лавровые листья. Еще раз довести на среднем огне до кипения. Удалить лавровые листья.

6 Уменьшить температуру духовки до 200 °С. Цыпленка полить выделившимся соком, разложить вокруг лук и оливки и вернуть в духовку еще на 30 мин.
Подавать с вишневым соусом.

шашлычки из морепродуктов и черри









ЧТО НУЖНО:

- **200 г** мяса мидий
- **200 г** очищенных креветок
- **16** помидоров черри
- **1** зубчик чеснока
- **1** луковица
- **3 ст. л.** орехового масла
- **2 ст. л.** лимонного сока
- соль, перец

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Деревянные шпажки положить на 30 мин. в холодную воду. Лук и чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске лук, чеснок, масло и лимонный сок.

2 Положить в приготовленный маринад мясо мидий и креветки и оставить в теплом месте на 30 мин.

3 Помидоры вымыть, обсушить. Нанизать на шпажки вперемежку мидии, креветки и помидоры.
Разогреть большую сковороду и обжарить шашлычки, постоянно переворачивая и поливая оставшимся маринадом, 5 мин.

Calvé

когда вкусно по-настоящему!



Попробуйте новинку от Calve!

Calve Сорренто с лимонным соком – это новый майонез от **Calve** с настоящим лимонным вкусом! Именно поэтому он берет свое название от города Сорренто – лимонной столицы Италии.

Calve Сорренто с лимонным соком приготовлен специально для того, чтобы дарить неповторимую свежесть настоящих лимонов Вашим любимым блюдам из рыбы и овощным салатам!

Лучше всего в этом убедиться на практике. С помощью нашего шеф-повара мы подготовили для Вас несколько рецептов, которые **Calve Сорренто с лимонным соком** сделает незабываемыми.

Приятного аппетита!



Рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь» Константина Оганезова. Специально для торговой марки Calve.



Авокадо с креветками и яблоками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с минимальным количеством масла.

Яблоки очистить от кожуры и нарезать на маленькие кубики.

Яйца отварить до готовности и также нарезать на маленькие кубики.

Смешать и заправить все ингредиенты майонезом.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточку. Заполнить начинкой из креветок, яиц и яблок. Украсить салатными листьями.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Авокадо (мягкий) – 4 шт.
- Очищенные креветки – 150 г
- Яблоко (среднего размера) – 3 шт.
- Куриное яйцо – 4 шт.
- Оливковое масло
- Майонез Calve Сорренто с лимонным соком – 100 г



Печёный судак с рисом в азиатском стиле

Рыбное филе вымыть, обсушить и порезать на порционные кусочки.

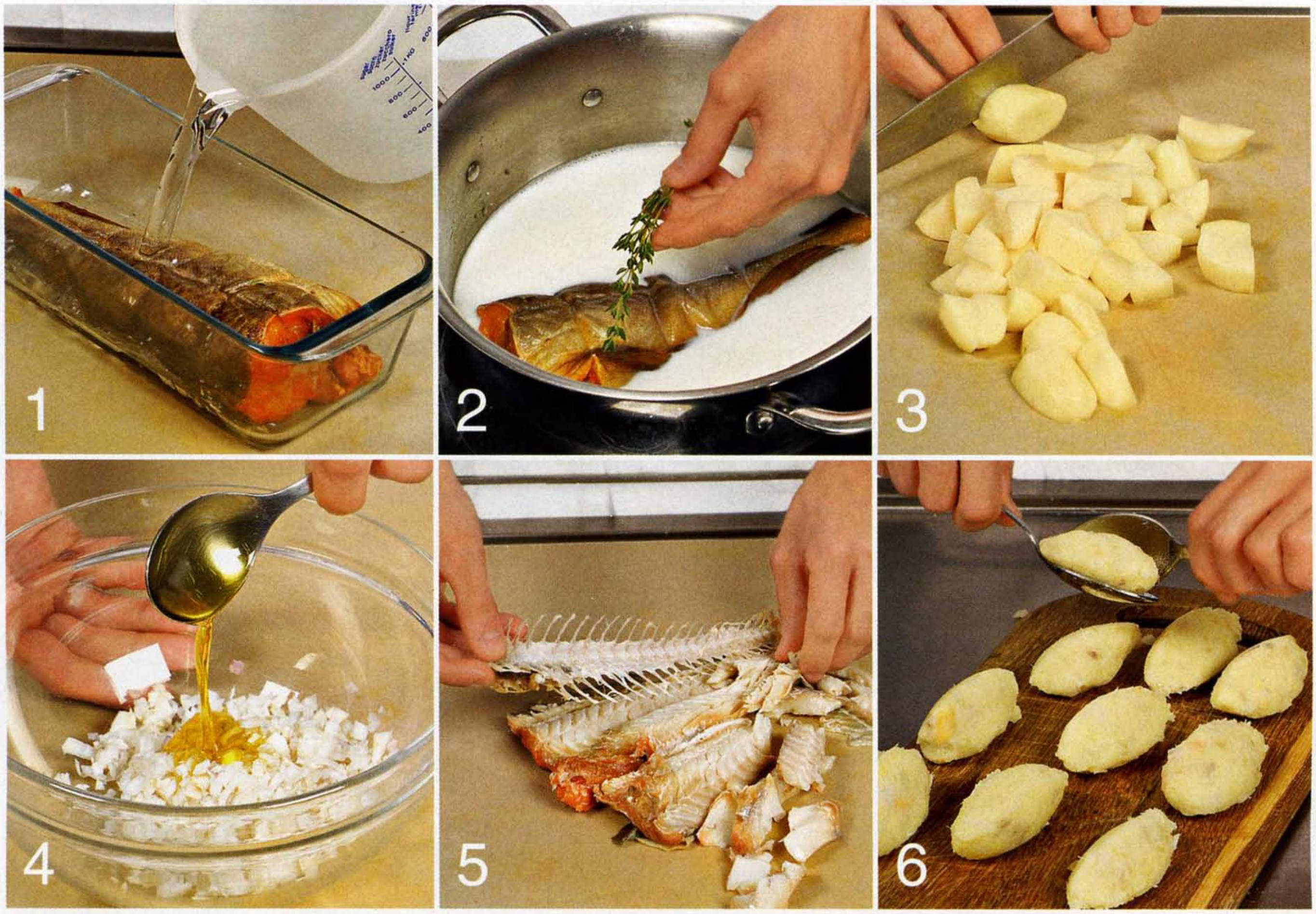
В смазанную маслом форму для запекания выложить рыбу, поперчить и залить майонезом. Поставить рыбу в духовой шкаф и запекать 25 мин. при температуре 180°С.

Пока запекается рыба, отварить рис до готовности. На сливочном масле обжарить мелко нарезанный чили с семенами кинзы, затем добавить готовый рис и соевый соус. Обжарить рис в течение 7-8 мин. При подаче блюда выложите на рис готовую рыбу и посыпьте листьями кинзы.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Филе судака (или любой другой рыбы) – 400 г
- Готовый рис – 300 г
- Масло сливочное – 100 г
- Красный перец чили – 1 стручок
- Семена кинзы – 1 ч.л.
- Кинза свежая – 40 г
- Соевый соус – 3 ст.л.
- Майонез Calve Сорренто с лимонным соком – 200 г





треска по-марсельски

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** соленой трески
- **2** большие картофелины
- **1** луковица
- **3** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **200 мл** сливок жирностью 9%
- **250 мл** молока
- **1** лавровый лист
- **1** веточка тимьяна
- перец по вкусу
- сливочное масло для подачи

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Накануне положить треску в большую миску с холодной водой. Оставить на сутки, воду несколько раз поменять.

2 На следующий день смешать в кастрюле молоко с 1 стаканом воды, переложить в нее треску. Добавить лавровый лист и тимьян, довести до кипения и сразу же снять с огня.

3 Картофель очистить, нарезать произвольными кусками и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель размять в пюре, добавив сливки.

4 Лук и чеснок очистить, измельчить и смешать с оливковым маслом. Добавить в картофельное пюре, перемешать.

5 Треску разобрать на небольшие кусочки, удалив кожу и кости. Добавить к пюре, осторожно перемешать. Приправить черным молотым перцем и при необходимости солью.

6 С помощью двух столовых ложек сформировать из пюре большие клецки. Выложить на блюдо и полить горячим сливочным маслом.



писсаладьер, прованский луковый пирог



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г	муки
•	щепотка соли
1 ч. л.	сухих дрожжей
150 мл	теплой воды
1 ст. л.	растительного масла

Для начинки:

4 ст. л.	растительного масла
0,5 кг	репчатого лука
0,5 кг	лука-порея
2–3	веточки тимьяна
2	помидора
160 г	мякоти слабосоленой рыбы
18–20	черных маслин без косточек

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску муку с солью, добавить дрожжи. Тонкой струйкой влить воду, затем масло. Вымешивать тесто 5 мин. Накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься 1 ч.

2 Репчатый лук очистить, лук-порей тщательно промыть. Нарезать репчатый лук и белую часть порея тонкими полукольцами. В большой сковороде разогреть масло, выложить репчатый лук и готовить 10 мин., время от времени помешивая. Добавить лук-порей и готовить еще 3 мин.

3 Тимьян вымыть, обсушить и измельчить. Помидоры ошпарить крутым кипятком, снять кожицу. Мякоть мелко нарезать.

4 Добавить тимьян и помидоры к луку, посолить, поперчить по вкусу. Перемешать. Тушить овощи под крышкой 45 мин. За 10 мин. до окончания снять крышку. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры.

5 У рыбок удалить головы, хвостики и внутренности. Разделить каждую рыбку на 2 филе, вынуть хребтовую кость и крупные реберные косточки.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на противень, руками сделать бортики. Уложить на тесто луковую смесь ровным слоем. Сверху начинки положить решеткой рыбу, нарезанную тонкими полосками. В центр каждого ромба положить маслину. Выпекать 30 мин.



фугасс, прованский хлеб

Прованский хлеб с начинкой действительно по форме напоминает артиллерийский снаряд. Консервированные в масле артишоки и помидоры – самая распространенная начинка для фугасса. Эти продукты можно купить и у нас, в больших супермаркетах. Однако с консервированными или просто обжаренными в масле баклажанами, кабачками и репчатым луком этот хлеб тоже получается очень вкусным.



ЧТО НУЖНО:

- **1** стакан муки
- **7 г** сухих дрожжей
- **100 мл** воды
- **1 ст. л.** оливкового масла
- щепотка соли

Для начинки:

- **2** консервированных артишока
- **5** вяленых томатов
- **10** маслин без косточек
- **10** листиков розмарина
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **3** зубчика чеснока
- крупная соль

Время подготовки: 1 час 40 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в миску, добавить дрожжи и соль. Влить теплую воду, масло и вымесить гладкое эластичное тесто. Скатать тесто в шар, накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте на 1,5 ч. Тесто должно удвоиться в размере.

2 Чеснок очистить, положить на шумовку и опустить в кипящую воду на 30 сек. Обдать холодной водой.

3 Артишоки и томаты крупно нарезать. Маслины разрезать пополам.

4 Тесто обмять и раскатать в овал длиной примерно 20 см и шириной 14 см. Разложить по одному краю овала, отступив от него 4 см, кусочки артишоков, томатов, маслины и листики розмарина.

5 Накрыть вторым краем и защипать края. Перевернуть швом вниз и положить на смазанный маслом противень.

6 Сделать сверху три диагональных надреза, смазать хлеб оставшимся маслом. Положить в каждый разрез по дольке чеснока, посыпать солью и поставить в разогретую до 240 °С духовку на 20 мин.

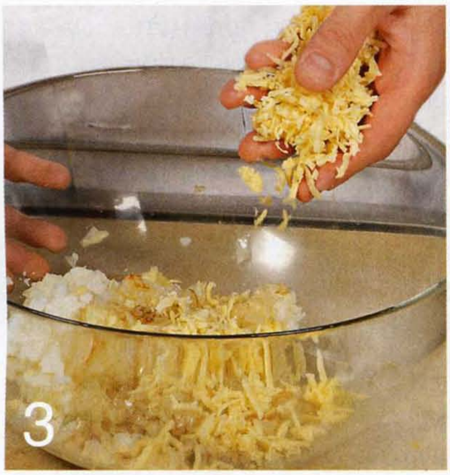


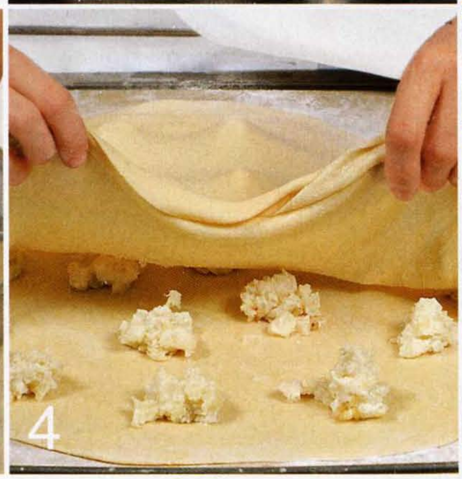
картофельные туртоны

Время приготовления: 30 мин.
Количество: примерно 30 штук













ЧТО НУЖНО:

- **500 г** муки
- **125 г** сливочного масла
- **2** яйца
- щепотка соли

Для начинки:

- **1** луковица
- **750 г** картофеля
- **100 г** тертого швейцарского сыра
- **2 ст. л.** сметаны
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу
- масло для фритюра

Туртоны – излюбленное блюдо жителей Верхнего Прованса. Их подают на закуску или как дополнение к основному блюду. А чаще ими просто перекусывают, запивая терпким красным вином. Начинки у туртонов могут быть разными – из шпината, пряных трав, тыквы, мяса. Есть и сладкая версия этого блюда – туртоны со сливами, яблоками, вареньем.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить и отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду слить.

2 Картофель обсушить на пару, закрыв кастрюлю крышкой, затем пестиком растолочь в пюре.

3 Лук очистить, измельчить и обжарить в разогретом масле, 6 мин. Добавить в пюре лук вместе с маслом, тертый сыр, сметану, соль и перец. Перемешать.

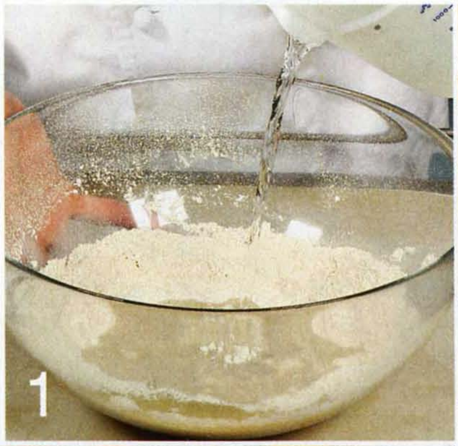
4 Муку просеять со щепоткой соли. Добавить масло, яйца и замесить тесто. Вымешивать не менее 10 мин. Разделить тесто на 2 части и раскатать каждую в тонкий пласт.
Разложить на одном пласте по 1 ч. л. начинки на расстоянии 2 см. Накрыть вторым пластом.

5 Нарезать тесто на квадраты размером примерно 4 x 4 см. Прижать края туртонов влажными руками.

6 В кастрюле раскалить масло. Порциями выкладывать туртоны и готовить по 6 мин. каждую. Выкладывать на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло.

scanned by Reina

сокка







ЧТО НУЖНО:

250 г сухого гороха
2 ст. л. оливкового масла плюс для смазывания
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Количество: примерно 50 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Горох измельчить в муку. Выложить в миску, влить 500 мл теплой воды и масло. Посолить и вымесить тесто. Пропустить тесто через сито.

2 Противень смазать маслом и накрыть листом пергамента, вылить на него тесто тонким слоем. Дать постоять 10 мин., затем поместить в разогретую до 220 °С духовку на несколько минут.

*** Сокка должна стать темно-коричневой и в некоторых местах даже чуть подгоревшей.**

Присыпать свежемолотым черным перцем, нарезать квадратами и подавать горячей.

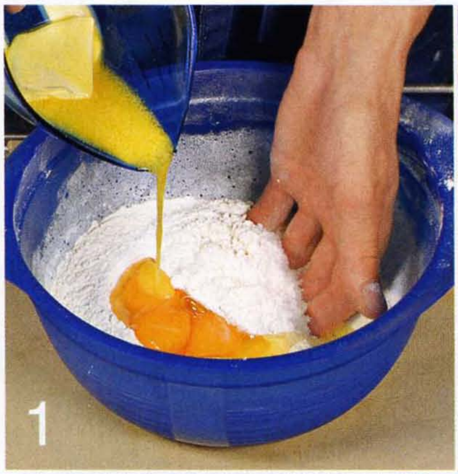


прованское печенье наветт

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** муки
- **250 г** сахара
- **75 г** сливочного масла
- **3** яйца
- **100 мл** воды
- **1** желток
- **1 ст. л.** молока
- щепотка соли

Время подготовки: 1 час 10 мин.
Время приготовления: 2 часа
Количество: 16 штук











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло растопить в микроволновой печи, 30 сек. В миску просеять муку вместе с солью, добавить сахар, перемешать. Сделать в центре углубление и влить в него яйца и растопленное сливочное масло. Перемешать.

2 Постепенно вливая воду, вымесить гладкое эластичное тесто. Переложить на присыпанный мукой стол и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Положить его в миску, накрыть и поставить в прохладное место на 1 ч.

3 Разделить тесто на небольшие шарики диаметром примерно 3 см. Раскатать каждый в овальную лепешку.

4 Завернуть внутрь продольные края лепешек, придавая им форму бортов лодочки.



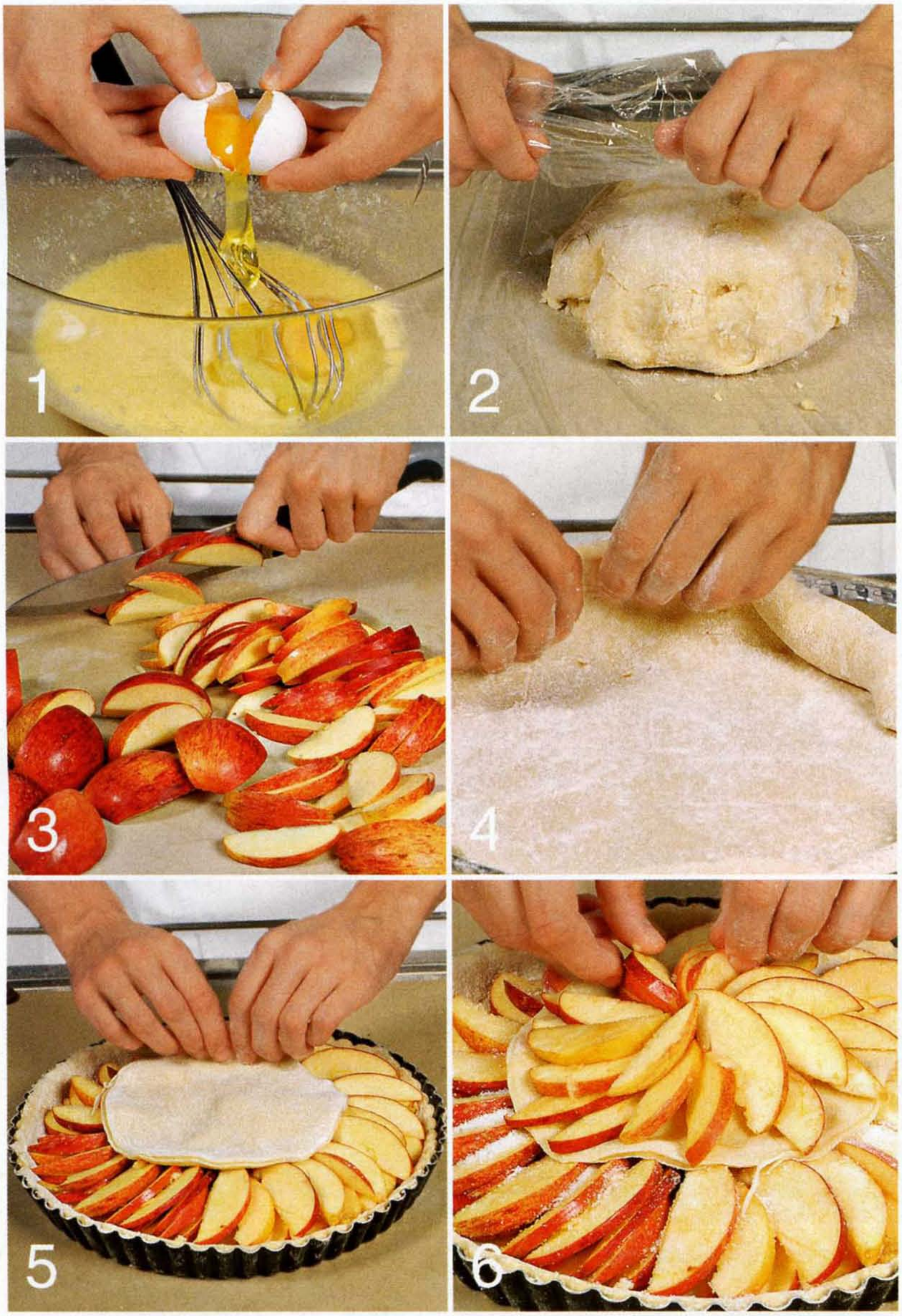
5 Сделать посередине неглубокий надрез. Выложить «лодочки» на накрытый промасленным пергаментом противень и оставить на 1,5 ч.

6 Смешать желток с молоком и смазать этой смесью печенье. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 мин.
Подавать к чаю, кофе или горячему молоку.

*** Наветты с ароматом цветов апельсина (флер д'оранж) – классика прованской кухни. В наших магазинах купить ее довольно сложно. Но вы все-таки можете придать этому печенью приятный апельсиновый аромат, разведя в воде 1–2 ст. л. апельсинового ликера или выварив цедру одного большого апельсина в 100 мл воды.**


БЕСЕДА
ЧАЙ
БЕСЕДА
На правах рекламы

яблочный пирог



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

1 стакан муки
4 ст. л. крахмала
1 ч. л. разрыхлителя
80 г сливочного масла
4 ст. л. сахара
1 ст. л. ванильного сахара
2 яйца

Для начинки:

800 г яблок
3 ст. л. сахара
2 яйца
150 мл густой сметаны
3 ст. л. молока

Время приготовления: 1 час 10 мин.+ 30 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Замесить тесто. Размягчить сливочное масло и взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, яйца. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем. Постепенно добавить в яичную смесь, каждый раз хорошо вымешивая.

2 Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

3 Приготовить начинку. Яблоки вымыть и нарезать тонкими дольками, удалив сердцевину. Разъемную форму для выпечки смазать маслом, дно застелить пергаментом.

4 На присыпанном мукой столе раскатать три четверти теста в круг и распределить по дну и стенкам формы. Дольки яблок уложить по кругу, отложив в сторону нарезанное на дольки яблоко.

5 Оставшееся тесто раскатать в небольшую лепешку и накрыть ею середину пирога.

6 Разогреть духовку до 175 °С. Сверху на лепешку разложить кругом оставшиеся дольки яблок. В небольшой миске взбить сахар с яйцами, сметаной и молоком, полить смесью пирог Выпекать 30 мин. или пока поверхность пирога не приобретет коричневый оттенок. Можно подать со взбитыми сливками или шариками ванильного мороженого.

scanned by Reina



груши с сыром

ЧТО НУЖНО:

4	небольшие груши
100 г	сыра с голубой плесенью
1 ст. л.	бальзамического уксуса
3 ст. л.	оливкового масла

Время приготовления: 25 мин.
Количество: 4 штуки

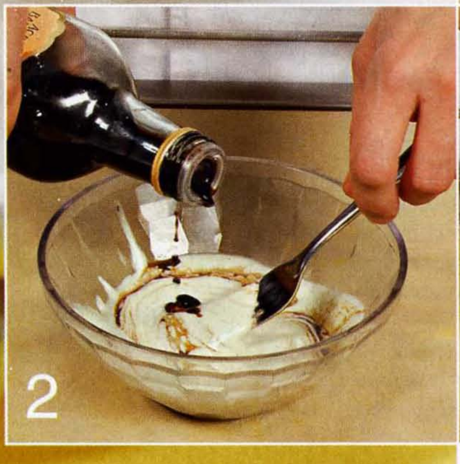
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши очистить от кожицы и нарезать кружками толщиной 1 см.

2 Сыр размять вилкой и смешать с уксусом и маслом. Добавить щепотку соли.

3 Промазать кружки груш, кроме верхнего, получившейся смесью и сложить друг на друга в форме груши.







абрикосы в вине

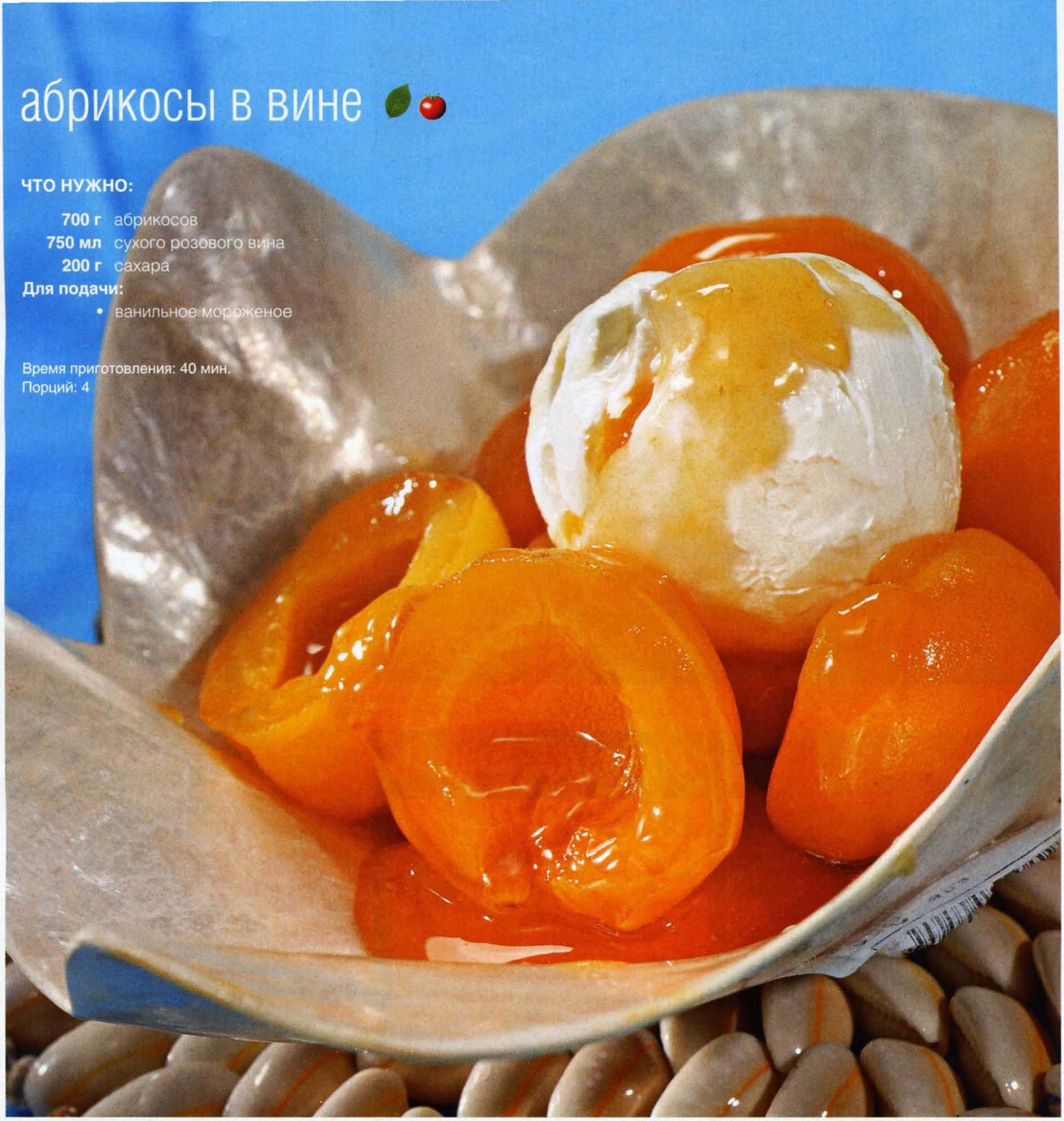
ЧТО НУЖНО:

700 г абрикосов
750 мл сухого розового вина
200 г сахара

Для подачи:

- ванильное мороженое

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вино перелить в кастрюлю, добавить сахар, поставить на огонь и готовить на небольшом огне, пока он не растворится.

2 Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Добавить в кастрюлю и готовить под крышкой 15 мин. Переложить абрикосы на блюдо. Увеличить огонь и довести сироп до кипения. Готовить 10 мин. Полить абрикосы получившимся сиропом, дать остыть и подать с мороженым.







в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 3 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 14(70), июль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Теврузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрач,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 174 380 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 594 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 660 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля по декабрь 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки с января по июнь 2010 г. – 528 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик